dinner

Tuesday-Saturday from 5.30pm

Our food draws inspiration from a rich culinary landscape North, South, East and West of Berlin. Based on old recipes, being passed down through generations, we're bringing shared roots, flavours and stories from different regions of Central Europe to the table.

menu carte blanche	**5 5**
our sourdough bread & butter	6
sweet & sour pumpkin | crunchy lentil salad	9
mushroom broth chestnut | parsley | thyme	1 1
double baked pancake carrot | schmand | trout caviar	1 2
berlin breakfast katen ham | toasted bread curd | sunny-side-up egg	1 4
krautwickel green spelt | smoke | caraway	2 2
warm autumn vegetable salad camelina oil | gewürztraminer vinegar	2 5
soft braised pork belly in red beer apple | split pea | garlic	2 8
pulled plaice finkenwerder | north sea shrimp smoked bacon butter | parsley	3 2
sides: sauerkraut | pear | blackcurrant wood	7
potato mash | brown butter	7
berta *Gut Ogrosen* | friesisch blue *Backensholzer Hof* mulberry *Urstromkäse* | farm berries	1 9
schwedenmilch ice cream | salted lemon	6
wackelpudding sour cherry | cream | woodruff	9
buchtel | damson | hazelnut ice cream	1 3

we can only accept card payments

for cash payments, please head to our reception desk

all prices are in euro | VAT is included

please be aware that some items on the menu contain gluten, shellfish, eggs, fish, peanut, soy, lactose/dairy, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, lupin and molluscs. for more detailed dietary information, please ask a member of staff.

Abendessen

Dienstag-Samstag ab 17:30 Uhr

Unsere Küche ist inspiriert von der kulinarischen Vielfalt im Norden, Süden, Osten und Westen von Berlin. Auf Grundlage alter, über Generationen weitergegebener Rezepte bringen wir gemeinsame Wurzeln, Aromen und Geschichten aus verschiedenen Teilen Mitteleuropas auf die Tische.

Menu Carte blanche	**5 5**
unser Sauerteigbrot & Butter	6
süß-saurer Kürbis | knusprige Linsensalat	9
Pilzbrühe Esskastanie | Petersilie | Thymian	1 1
doppelt gebackener Eierkuchen Möhre | Schmand | Forellenkaviar	1 2
Berliner Frühstück Katenschinken | geröstete Brotcreme | Spiegelei	1 4
Krautwickel Grünkern | Rauch | Kümmel	2 2
warmer Herbstgemüsesalat Leindotteröl | Gewürztraminer Essig	2 5
weich geschmorter Schweinebauch in Rotbier Apfel | Schälerbse | Knoblauch	2 8
gezupfte Scholle Finkenwerder | Nordseekrabbe geräucherte Speckstippe | Petersilie	3 2
Beilagen: Sauerkraut | Birne | Johannisbeerholz	7
Kartoffelpüree | braune Butter	7
Berta *Gut Ogrosen* | Friesisch Blue *Backensholzer Hof* Mulberry *Urstromkäse* | Beeren vom Hof	1 9
Schwedenmilcheiscreme | salzige Zitrone	6
Wackelpudding Sauerkirsche | Sahne | Waldmeister	9
Buchtel | Zwetschge | Haselnuss-Eis	1 3

Wir können im Restaurant nur Kartenzahlungen akzeptieren.

Barzahlungen bitte an unserer Rezeption vornehmen.

Alle Preise in Euro | Die Mehrwertsteuer ist inbegriffen

Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte Gluten, Schalentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Laktose/Milchprodukte, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupine und Weichtiere enthalten können. Für detaillierte Informationen wenden Sie sich bitte an unser Team.